**专业培训记录**

**☑FSMS □HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **江苏鲜时农业科技有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **F：E** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | **F：E** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 1. **热菜加工销售流程流程：**   菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品备餐并留样→分餐→装箱→配送   1. **米饭加工销售流程图**   大米→淘制→分机蒸制→分餐→装箱→配送   1. **餐具清洗消毒：**   餐具→回收→清洗→消毒→备用 | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **关键控制点及控制措施：**  **原料进货检验、人员健康管理、餐具消毒、烹饪加工、分餐配送、虫害控制；**  **食品安全危害：**  **原料类：粮食类：黄曲霉毒素B1 ；油脂类：酸价、过氧化值；蔬菜类：农药残留 ；肉类：兽药残留等超标危害，控制措施：从合格第三方采购、索证索票验证**  **餐具消毒：微生物超标、洗洁精等化学物质残留，控制措施：消毒以及人员的培训、定期的委外验证；**  **烹饪加工：微生物超标或未烧熟煮透，控制措施：人员的能力确认、餐食中心温度验证，定期委托第三方进行验证等；**  **分餐配送：温度控制不当餐食温度过低导致微生物繁殖，控制住措施：控制配送时间、餐食中心温度** | | | | | | |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | | **《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T 33497-2017 《餐饮企业质量管理规范》、GB 37489.1-2019 《公共场所设计卫生规范 第1部分：总则》、GB 37487-2019 《公共场所卫生管理规范》、GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》、《GB31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》**  **、等** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **不需要型式检验** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **熟悉微生物、食品安全的相关知识** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | **日期** | | |  | |
| **审核组长** | |  | | **日期** | | |  | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**